

## VINS MILLESIME 2020

François Mikulskis Jahrgang 2020 – die Reise zum Mittelpunkt der Erde geht weiter ... Weinverkostung vor der Schönung.

### **Bourgogne Aligoté 2020**

Bereits die erste Nase vermittelt Dichte, eine Konzentration der Materie und die Intensität der Trockensubstanz. Sehr reife, dichte Frucht, opulente Kanada-Reinette-Äpfel, Kanada-Reinette-Mark, sehr reife Quitte, Pfirsichhaut, Spuren von sehr reifen Bananen und ebenso reifer Ananas. Bei der Belüftung entfalten sich Aromen von ebenfalls sehr reifer Birne – irgendwo zwischen Williams und Passe-Crassane –, ein Hauch von Aprikosenkonfitüre, Aprikosenkerne, nicht weit von Marmelade entfernt mit einem Gefühl permanenter Dichte; zum Abschluss eine pflanzliche Komponente mit krauser und flacher Petersilie, Kresse und Radieschenkraut.

Vollmundiger, sehr fleischiger Gaumen, erneut Apfel – Kanada-Reinette, aber auch Boskop –, Orangenschale, grob zerstoßener Pfeffer, intensivere Gewürze einschließlich Kardamom und Nelke, maskulin, Yang, sehr massiv, Orangenmarmelade mit Schale, grüne und fast überreife gelbe Pflaumen.

Das Finale zieht nach: tiefes Grundgestein, tellurische Resonanz des Ganzen, ein Aligoté, der sich mit tiefen Tönen entfaltet – bulgarischer Bass –, die Wurzeln sind tief in die Erde eingedrungen und haben dem Wein diesen Charakter aus dem Innersten der Erde verliehen. Er ist sicher weder ein Wein für einen Aperitif noch für eine Meeresfrüchteplatte, sondern braucht mindestens ein Stück Goldbutt mit Selleriepüree oder einen Kartoffel-Kabeljau-Auflauf; servieren Sie ihn vorzugsweise mit einem warmen Essen.

### **Bourgogne blanc 2020**

Die Konzentration bleibt, aber das Register hat sich geändert: Wir befinden uns hier zwischen sehr reifen Birnen und Schalenfrüchten, Para- und Pekannüssen, Mandeln und auch nicht weit von Walnüssen entfernt; gleichzeitig erinnert eine gewisse Geschmeidigkeit an Süßmandel- und Haselnussöl, an einen Hauch von weißem Pfirsich, an verführerische, weit geöffnete weiße Blüten, vor allem weiße Rosen. Ein Hauch von Menthol belebt die Nase, intensiviert sich und verleiht Frische und Dynamik. Die Schalenfrüchte verbinden sich jetzt mit weißer Schokolade und einem Hauch frischer Sahne, Ginsterblüten steigern den wachsenden Charme des Ganzen, dazu gesellen sich Vanillenoten und zum Abschluss fast Gougères (Käsewindbeutel) und Windbeutel mit Sahne.

Ein cremiger Gaumen, richtig dicke, aber doch noch lockere Crème fraîche, gestürzte Creme, Birnen und Äpfel, ein Hauch von Karamell, gebackene Birnen und Äpfel, eine Spur von gebackenen Aprikosen, wiederum Noten von Quitte, die ihren Charakter irgendwo zwischen Frucht und Gemüse hat wahren können, dazu Orangen, leicht bitter wie Outspan, ein wenig Rhabarber, Clementinenschale und Chinarinde.

Ein kräftiges, fast wuchtiges Finale mit reichlich Tannin und immer noch dieses bereits beim Aligoté erwähnte Gefühl tellurischer Tiefe. Die vom Jahrgang erzwungene Extraktion schlägt sich in der Empfindung nieder, einen Klumpen Kalk- und Tonstein verschlungen zu haben – nicht nur ein mineralischer Ausdruck, sondern das Magma selbst. Auch diesen Wein trinkt man am besten zu einer Mahlzeit mit reichlich Substanz auf dem Teller.

## **Meursault 2020**

Trotz der Dichte, die der Jahrgang mit sich bringt, ist es hier schon leichter, bekannte Gesichter zu finden – die Meursaulter Kulisse steht mit dezent karamellisierten Noten von Birnen und pochierten Birnen sowie Düften aus den Guckfenstern von Konditoreien und Bäckereien, die keinen Zweifel daran lassen, wo wir uns befinden. Honig, Lavendel, Haselnussöl, Sesamöl, Süßmandelöl, weiße Mandeln, geröstete Haselnüsse, Pinienkerne; bei der Belüftung setzen sich Gewürznoten an die Spitze – Espelette-Pfeffer, Koriandersamen, Wacholderbeeren und Kümmel, alle subtil in Lavendelnoten eingehüllt.

Der Gaumen präsentiert sich mit viel Volumen sowie großzügiger, opulenter, aber geschmeidiger Substanz; Birnencoulis, eine Mischung aus Aprikose und Quitte (die man nicht alle Tage vorfindet); pochierte Pilze; es treten mehr und mehr Gewürze zutage – der Wein ist eindeutig pfeffrig und entfaltet Chili, Safran, Szechuanpfeffer sowie Mischungen, die an Curry- oder Colombo-Gewürze erinnern; abgerundet wird das Bild von Reinette-Apfel und eine diskrete Clementinennote.

Das Finale ist aufdringlich und dringt tief in den Körper ein; es hält an, als sei nichts gewesen, fast ist man erstaunt und richtiggehend beeindruckt von der Länge.

Die Servierempfehlungen hingegen sind klassischer und reichen von gebratenen Jakobsmuscheln bis hin zu Seezunge nach Müllerin-Art, aber auch helles Fleisch harmoniert hervorragend mit diesem Wein, der sich sehr gut entwickeln wird.

## **Meursault Pré de Manche**

Man spürt hier Frische, die Präsenz von fließendem Wasser, das Gefühl eines Flusses; die ruhige, sinnliche Süße von Frühlingspflanzen; es dominieren eher Kräuterpflanzen als Gewürze, aber es ist nicht leicht, sie zu benennen.

Verschiedene Birnensorten wie Comice und Williams, Banane (die hier nichts mit Hefe zu tun hat), wir sind nah an Guave oder Anone aus Puligny dran, auch wenn wir kaum weiter entfernt sein könnten, da wir uns praktisch in Volnay befinden; dezente Karamellnoten vermischt mit Milchkaffee, weiter geht es in Richtung Vanille, Englische Creme, flüssige Sahne; ein Hauch von Salbei, ein weiterer von Rhabarber, beide ganz diskret; frischer, regennasser Kalk, kleine, kaum aufgebrochene weiße Blüten.

Am Gaumen Zuckerstange und Karamell; sinnlich, aber würzig; Safran, Chili und Szechuanpfeffer werden immer intensiver; karamellisierter, gebackener Pfirsich; Viergewürz, Bergamotte; Birnen und Äpfel wie gebacken, aber mit dem Saft der frischen Frucht; Energie; brennende Frische, um es einfach auszudrücken.

Sehr intensiver Abgang, empyreumatisch, rassig und ausdrucksstark; geradlinig und präzise; ein frisches Finish (ein Hauch von frischer Minze) trotz der Kraft der Gewürze; auch hier eine hohe Persistenz und ein erstaunlich frischer letzter Eindruck. Dem bereits 2019 hervorragenden Pré de Manche gelingt es, Gegensätze in sich zu vereinen: eine wunderschöne Reife, empyreumatische Aromen und gleichzeitig viel Frische sowie ein lebendiger und ausdrucksstarker pflanzlicher Charakter. Karamell und frischer Lavendel, gebackene Früchte und frischer Kalkstein.

## **Meursault Tillets 2020**

Dieser Tillets 2020 ist ein klarer Erfolg. Man erkennt sofort, dass das Lesedatum richtig gewählt wurde: perfekt reife Trauben, deren Saft in der Nase den Eindruck erweckt, als wäre er bereits im Mund. Man hat das Gefühl, in Äpfel, Birnen und Aprikosen zu beißen, ohne sie an den Mund führen zu müssen, so eindeutig sind die Aromen. Erneut Düfte von Lavendel, Blumenfelder in der Nähe von Saint-Paul de Vence oder Grasse, Kornblumen und Veilchen, ätherische Blumendüfte, Noten von Süßholz, Eisenkraut, Jod, Salz, ein mariner Kalkeffekt geradewegs aus dem Chablis.

Ein wie erwartet hochgradig saftiger Gaumen, konzentrierter Birnensaft, kräftiger Pfeffer und Chili, wunderschön würzig. Dass dies aus dem Boden von Tillets kommen soll, ist fast nicht zu glauben, so sehr breiten sich die Pfeffernoten am Gaumen aus. Wie ist das möglich? Reinette- oder Granny-Smith-Äpfel, Conference- und Beurré-Hardy-Birnen, Trauben, Pfirsiche in Sirup, ein Hauch von Ananas, eine Spur von Aprikosen und pfeffriges Eisenkraut. Das Finale ist straff, geradlinig, enorm süffig und, man kann es sich kaum vorstellen, fast salzig, langanhaltend; Austernschale aus dem offenen Meer, Riesengarnelen mit Salz und Pfeffer, es ist verrückt!

Barsch in der Salzkruste, Tintenfische und Kalamare vom Planchagrill, morgen Meeresfrüchtegratin, pfannengebratene Riesengarnelen mit Gewürzen, Paella mit Meeresfrüchten und dazu Safranreis.

### **Meursault Les Meix Chavaux 2020**

Hier geht es um Gesteinsvariationen: Kalkstein spielt seine Tonleiter durch, von rauchig bis feucht, von weißem Marmor bis Kreide, Jod inklusive, das Trio Kampfer – Äther – Bergamotte sickert hier und da durch, grobes Salz tritt an die Oberfläche, das Gestein erinnert an in Jodtinktur getauchten Gips- und Feuerstein, Variationen rund um das Thema Gestein.

Keine fruchtige Nase; Birne und Apfel kämpfen verzweifelt darum, sich Gehör zu verschaffen, aber der Stein stellt sich stumm; auch Zitrusfrüchte klopfen an die Tür, Passionsfrucht und Limette gelingt es fast, die physische Mauer des Bodens zu durchdringen. Perrières-Liebhaber sollten ihre Bestellscheine bereithalten: Hier und da trifft das Gestein auf Stahl, auf flüssiges Erz – erstaunlich!

Enorme Energie und Kraft am Gaumen, Zitrusfrüchte, Pfeffer, Limette, Passionsfrucht, grüner Pfeffer, kräftiges Wasabi und scharfer Dijon-Senf, Gummi, Ingwer, Meerrettich, Granny Smith, Kiwi, Grapefruit, Blutorangensaft, Blut, Reinette-Apfel, Traubenextrakt, Trester, Rebblätter.

Ein ultraintensives Finale, in dem Salz wieder omnipräsent ist, jodhaltige Algen, erneut die Offenbarung eines einzigartigen „blutigen“ Charakters; spektakuläre Länge und Persistenz, ein großer Moment, das Niveau eines Premier Cru ohne den leisesten Versuch einer Anmaßung. Ein „schlechter“ Verwandter des Tillets; sollte mit festen, dichten und schmackhaften Fischarten, Taschenkrebse oder Hummer kombiniert werden; alternativ können Sie es der Zeit überlassen, das Feuer des in diesem Jahr ganz besonders wilden Terroirs zu besänftigen. Beeindruckend.

### **Meursault Le Limozin 2020**

Eine Rückkehr zum Inbegriff der Assemblage Meursault, hier mit einer Komponente „helles Fleisch – Kalb – Kalbsbein – Pilze – weiße Trüffel“, die sofort an den in unmittelbarer Nähe liegenden Charmes erinnert. Wachs, Kerze, Bohnerwachs mit Honig, Kalbsfett; halb gebratene, halb pochierte weiße Früchte; Birnen, weißer Pfirsich, Trauben, Apfel; Gewürze natürlich, aber eher leicht zu identifizierende Muskatnuss; Zimt und Kurkuma, gemischter weißer und rosa Pfeffer. Bei der Belüftung entfaltet die Nase eine komplexe Floralität mit Honig- und Gewürzaromen; die Moschusnoten erinnern an Gewürzmärkte im Nahen Osten und in Zentralasien.

Am Gaumen ist der Wein weitaus üppiger, die Verwandtschaft mit dem Charmes bleibt offensichtlich und verstärkt sich noch; pochierte weiße Früchte, vollmundige und cremige Materie, Crème brûlée und gebratene Pfirsiche, köstliche gepfefferte und gewürzte Birnen, gewürzter Apfelsaft, Zitrusfrüchte rund um Orangen, wie Orangenextrakt ... Er besticht, er hat Würze, er begeistert und passt zweifellos fantastisch zu einem würzigen Brathähnchen oder sogar Cajun-Gerichten.

Kraftvolles, intensives Finale; eine „brillante, sonnige, spontane“ Emyreumatik; feuriger Boden, flammendes Felsgestein. Der Wein bleibt mitreißend, aufregend, lebendig; in jeder Sekunde passiert etwas, eine große Entwicklung ist garantiert. Servieren Sie ihn in ein paar Jahren zu Kalbskeule oder Bresse-Brathähnchen, zu Steinbutt mit Hollandaise-Sauce oder Vacherin aus dem Backofen – Sie werden vor der Qual der Wahl stehen.

## **ROTWEINE**

### **Bourgogne rouge 2020**

Reinheit der Frucht und inneres Licht, dieser Burgunder besticht durch brillante Sinnlichkeit. Tulpen und Pfingstrosen, saftige Schwarzkirschen und perfekt reife Pflaumen, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren, Himbeercoulis, feine Rauchnoten, Kaminruß und Fett vom Federwild; ein wenig Lack von der Pekingente; ein Hauch von Zimt und unwiderstehliche Süße; welch ein Charme! Wir sind nicht weit von einem Pommard Village entfernt. Die pfeffrige Frucht explodiert am Gaumen, alle in der Nase beschriebenen Fruchtaromen sind mehr als präsent. Hinzu kommen Sauerkirsche, Pfeffer, vor allem schwarzer, Nelke, Blätter von schwarzer Johannis- und Brombeere; die Energie und die Intensität der Frucht nehmen zu; weiter geht's, die würzige Dimension entfaltet sich am Gaumen; auch hier sollte man sich, ohne zu zögern, an den Tisch setzen.

Lang, präzise wie noch nie, mehr als perfekte Tannine, tolle und wirklich persistente Länge. Probieren Sie ihn zumindest zu pochierten Eiern in Rotweinsauce, aber besser noch zu Blutwurst mit zweierlei Äpfeln oder zu einem Stück Fleisch vom Grill.

### **Monthélie 2020**

Unmittelbarer Charme, süße, fast karamellierte rote Früchte, Schokolade, Schokoladentrüffel, Himbeere und Kirsche, verführerische milde Gewürze, Kurkuma, Zimt, Muskatnuss, lauwarmer Schokolade – man glaubt sich fast vor einem Teller mit Schokoladen-Profiteroles –, Blumen, Nelken und rote Rosen, Pfingstrosen, balsamischer Lippenstift, Foundation, virginischer Tabak in der Version filterlose Camel, Honig und Konfitüre von Oma.

Der Gaumen ist ebenso unwiderstehlich wie die Nase; ein Berg sinnlicher, leicht eingekochter Früchte; ein ununterbrochener Fluss von Himbeere und Kirsche; eine Substanz von seltener Rondeur, Geschmeidigkeit und Opulenz, all das ohne die geringste Mühe, absolut natürlich und selbstverständlich, als könne man Liter von ihm trinken. Was diese verblüffende Süffigkeit der Weine betrifft, ihre offensichtliche Reife und die Reinheit der Frucht, werden wir an den Jahrgang 1999 erinnert, auch wenn dieser hier eine viel höhere Konzentration aufweist – ein Genuss.

Saftiges, ausdrucksstarkes Finale mit Tanninen wie aus dem Lehrbuch; absolut natürliche Länge und Persistenz, ganz einfach und gut. Dazu Brathähnchen mit Erbsen und Pommes frites, bitte.

Dies entspricht dem, was sich einige unter Perfektion vorstellen.

### **Monthelie Les Toisières 2020**

Die Nase ist hier stärker vom Boden geprägt; Kohle, verbranntes Holz, reife rote Kirschen, rosa Pfeffer, Rinde; ein vertikalerer, stärker vom Kalkstein geprägter Monthelie; Noten sehr reifer Tomaten, ein Hauch von roter Paprika, gereiftes Rindfleisch, Kronfleisch; ein Monthelie, der in Richtung Auxey-Duresses blickt.

Am Gaumen Pflaume, Kirsche, Zwetschge, Kirsch- und Pflaumenkerne; rustikaler, geht in Richtung Ragouts, Schmorgerichte, Himbeergelee, Quittenpaste.

Ausdrucksvoller Abgang, substanzielle Länge, unerwartete Persistenz und feine Mineralität, spitz zulaufende Geradlinigkeit; klare Länge, Dynamik und ein sehr scharfer Abgang. Zu gepökeltem Schweinebauch mit Linsen und Kalbsragout Marengo.

### **Volnay 2020**

Elegante Nase; Veilchen, Nelke, Schiefer, Eisenerz, Schotter, Schlacke, subtile Frucht, Himbeere, Himbeergelee, Kirschgelee, rotes Johannisbeergelee, Kirsch-Clafoutis, Spuren von Rauch und Ruß, ein Hauch von Pfingstrose, offene rote Tulpe, Tulpenstängel.

Am Gaumen Aromen von Kirsche, Zwetschge und Pflaume, Süßholz und Nelke, weißem Pfeffer und Apfelwein; sehr mineralische und präzise Noten bei der Retro-Olfaktion; eine reine Wahrnehmung von Gestein, Kalk und Kohle, Schiefer und Blei; Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren und Brombeergelee werden daraufhin immer präsenter. Klares, vom Boden geprägtes Finale; perfekte Tannine; ein streng-eleganter Wein, mineralisch, spitz, straff; ein Volnay Caillerets in zugänglicher Form.

### **Pommard 2020**

Erneut ein Festival an Früchten; Brombeeren, Dörripflaumen, schwarze Johannisbeeren und Schwarzkirschen, eine Zitruskomponente sowie ein Hauch von Granatapfel und sehr reifer Blutorange; schönes neues Leder; offene, aber noch sehr frische Pfingstrosen, ebenso offene Tulpen; eine Kakao-Schokoladen-Note wie diejenige eines heißen Kakaos, der kalt geworden ist; eine recht berauschende Aromatik, Rauch, Kaminfeuer und Glut.

Der Gaumen ist eine exakte Kopie der Nase, reichlich fleischige Kirschen, Pflaumen voller Saft, dicke, saftige Brombeeren, Dörripflaumenkompott mit Nelken und Süßholz, Eichenrinde, viel Materie, geschmeidige Dichte, vollmundig, rosa und schwarzer Pfeffer, rote Johannisbeere.

Vollmundiges und körperreiches Finale, perfekt reife Tannine, Opulenz, herrlich saftig und befriedigend, schon jetzt trinkbar, was für einen Pommard eindeutig außergewöhnlich ist; gleichzeitig wird dieser Wein auch in 15 Jahren noch gut dastehen und wahrscheinlich kaum eine Falte bekommen haben – das ist genau das, was man einen großen Jahrgang nennt. Heute passt er gut zu Rindstatar und blutig serviertem rotem Fleisch, morgen zu Rinderbraten mit Kartoffelgratin und tausend anderen Gerichten, von Perlhuhn über junges Rebhuhn bis hin zu Ente.

### **Volnay Santenots 2020**

Feine fleischige Nase, abgehängtes Fleisch und Blumen wie Geranien, Erde, roter Ton, Birkenrinde, Trockenblumen ..... Gewinnt eindeutig bei der Belüftung, entfaltet binnen weniger Minuten fruchtige Noten von Heidelbeeren, Heidelbeerkonfitüre, Sauerkirschen, Kirsch- und Pflaumenkernen; auch der florale Charakter entwickelt sich bei der Belüftung mit immer ausdrucksstärker werdender Pfingstrose; die Nase wird immer vertikaler, subtile Mineralität, eine metallische Note zwischen Bleistiftmine und Stahl, viel Ausstrahlung beim Kontakt mit der Luft.

Am Gaumen Himbeere, Himbeerlikör, Kirschkonfitüre, grob gemahlener Pfeffer, Rinde, leicht kantigere Tannine als die vorherigen Weine, etwas trockenere Frucht, Asche, Kohle; die Frucht entfaltet sich an der Luft, stärker werdende Aromen von Gewürzen, Heidelbeere und schwarzer Johannisbeere, kandierten Kirschen, Spuren von Orange und Wassermelone.

Geradliniges, straffes und präzises Finale, reife bis sehr reife Tannine, schöne Länge; ein hervorragender Santenots, mineralischer als je zuvor, mit besonders intensiver Persistenz; dazu Tinte, ein Hauch von Blut und ein weiterer von Granatapfel.

### **Meursault Caillerets 2020**

Komplex und geheimnisvoll; ein Gemisch aus Blumen, Früchten und Mineralien, bei dem man nicht genau weiß, was was ist, auch wenn man erkennt, dass die Facetten zahlreich sind : Erz, Tinte, Graphit, Felsgestein, Schiefer, Metall, Pfingstrosen, Azaleen, Rauch, Ruß, Bienenwachs, Brombeer- und Himbeercreme, Blumenkrone und -stängel, Rosen, Tulpen, Pfingstrosen und vieles mehr, eine Note von Kautschuk und Gummi, Begonien und Geranien. Und in der Mitte dieser Blumen thronen fantastische Aromen edler und dezent gewürzter Schokolade!

Vollmundig am Gaumen mit seidigen Tanninen; die Substanz umhüllt den Gaumen ohne jegliche Aggressivität in sanften, aber ausdrucksstarken und aromenbeladenen Wellen: rote Früchte, Himbeeren und Kirschen, kräftiger rosa Pfeffer, Süßholz, rote Johannisbeere, Napoleonskirsche, Brombeerblätter.

Ein ebenso geradliniges, mineralisches und präzises Finale wie dasjenige des Santenots mit dominantem Muttergestein; der Wein bleibt süffig und expressiv. Wieder einmal werden Liebhaber großer mineralischer Weine begeistert sein.

### **Pommard Rugiens 2020**

Nase mit Noten von Edelhölzern, das Privileg großer Weine: Zeder, Mokka, Ebenholz, Makassar und andere indonesische Hölzer, Sandelholz; eine gute Zigarre, Erz, Blumenzwiebeln, Begonien und Rosen, roher Kakao oder hochgradiges Kakaopulver (auch Van Houten), Erde, Wurzeln, Wurzelgemüse, Kürbisse, frisch geerntete Karotten. Fleischiger und unmittelbar mineralischer Gaumen; schwarzer Johannisbeerlikör mit felsähnlicher Mineralität, konzentrierte Brombeeren vermischt mit dickem Blut, „Gewalt und Leidenschaft“ könnte man sagen; für Weinliebhaber sind Haarwild und Hase à la Royale offensichtlich, Blei- und Stahlkugeln, ein Gewürzregen von Nelken bis hin zu schwarzem Pfeffer, von Kreuzkümmel bis hin zu Wacholderbeeren.

Finale von sehr hoher Intensität mit spektakulärer Länge; dieser Wein hat alles – die Kraft und die Mineralität eines Mazis-Chambertin sowie das triumphierende würzige Kirschfinale eines großen Corton Renardes; endlos; ganz offensichtlich ein großer Cru, aber seine Wucht, seine mineralische Farbe, sein unendlicher Yang- und tellurischer Ausdruck machen ihn nicht – und dürfen ihn nicht – zu einem Wein für jedermann machen.

## Weißer Premiers Crus

### **Meursault Charmes 2020**

Haselnuss, gebrannte Mandeln, pochierte Birne, geschmolzene Butter, weiße Früchte wie weiße Pfirsiche oder Bratäpfel, ein Hauch von Korinthen und Ananas, eine Spur von gebratener Aprikose, Honig, Lebkuchen, dezent mit Orangenblüten aromatisierter Gleichschwerkuchen ... Es besteht kein Zweifel: Wir haben es mit einem Charmes zu tun. Dazu gesellen sich Orangenfruchtgummi, ein Hauch von Safran und Curry und – speziell für den 2020 – auch Szechuanpfeffer und Wacholderbeeren.

Am Gaumen kandierte Frucht, Birne und Quitte, gelber Pfirsich und Mango, Eigelb und Aprikose, Ananas und karamellisierter Reinette-Apfel, Zuckerstange, gebrannte Mandeln, gebratene Clementinen, frisch gebackener Kuchen mit Orangen, Mirabellen und Pfirsich, dezente empyreumatische Eigenschaften, flambierte Früchte, Mandarinen und Pfirsiche.

Ein sehr langes, natürliches, nicht enden wollendes Finale ohne Mühe; es ist klar, fruchtig und von optimaler Reife; man ist überrascht, dass man den Wein noch nach langer Zeit schmeckt; dies ist ein Charmes, wie er sein sollte, der Fahnenträger des Dorfes, der Wein, der die renommiertesten Merkmale in sich bündelt; Sinnlichkeit, süße Raffinesse, Schlemmerei, Hedonismus.

### **Meursault Poruzots 2020**

Das gleiche, unmittelbare Empfinden wie beim Tillets – man weiß sofort, schon bei der ersten Nase, dass dies ein Sieger ist ... Der triumphierende Kalkstein von Poruzots ist präsent, er funkelt und entfaltet sich praktisch ungeteilt, strahlend, selbstbewusst; alles in allem ist die offensichtlichste Frucht die Traube, auch wenn Apfel und Birne im Hinterhalt liegen; Traube und Kalkstein, Licht und Vertikalität – das sind die Attribute dieses Weines, die ganz besonders bei diesem Jahrgang hervorstechen, der die Mineralität der Böden wie selten zuvor zum Vorschein bringt (auch wenn Burgund von 2017 bis 2019 eine ganze Serie von „extrahierenden“ Jahrgängen hervorgebracht hat). Neben dieser erfolgreichen Basis lassen sich Noten von Wachs erkennen, weiße Trüffel, ultrafrische Fassbutter sowie Comice-Birne und auch Granny-Smith-Apfel. Dezente, wunderbar in das Gestein eingebettete empyreumatische Noten zwischen Streichholzzündplatte und Schießpulver. Ein winziger Hauch von Ananas.

Der Gaumen ist weitaus fruchtiger als die Nase; Birne und Apfel treten endlich in den Vordergrund, die Aprikose, die wir überall gesehen haben, kommt ebenfalls nicht zu kurz; Banane ist auch da, hat aber auch hier nichts mit Hefe zu tun, sondern gehört zum Jahrgang; viel Materie für einen Poruzot und viel Vollmundigkeit.

Das Finale ist „fruchtig“ – unglaublich, aber wahr. Einem fruchtigen Poruzot läuft man nicht alle Tage über den Weg, aber keine Sorge: Es gelingt dem Kalkstein, in der Länge und Persistenz seinen ersten Platz zurückzuerobieren.

### **Meursault Goutte d'Or 2020**

Noch ein Wein, wie der Caillerets unter den Rotweinen, der mit erstklassiger Komplexität aufwartet.

Ei, Honig, Minze, Aprikose, Orange, Apfel, Koriandersamen ... nach einer weiteren Belüftungsrunde Grapefruit, nach einer weiteren Ananas, nach einer weiteren Salbei, nach noch einer Wacholderbeeren und Kümmel; es hört nicht auf, man muss nur weitermachen, ganz zu schweigen davon, dass die Frische ständig zunimmt ... nach zehn Minuten ist man bei Dill, Eisenkraut, Eisminze angelangt ... Mit der Zeit dringt die Aromatik in eine traumhafte Dimension ein, die immer noch genauso zahlreichen Aromen werden immer schwieriger zu definieren – wir sind nah (ganz nah!) an der Raffinesse und Tiefe eines Grand Cru.

Der Gaumen besitzt eine gewisse Süße mit Karamell und Zuckerstange, kandierter Ananas und Karamellcreme, Orangenfruchtgummis und reifer Mango, Passionsfrucht, die ihre Säure und Ausdruckskraft entfaltet, Blutorange und gelbem Pfirsich.

Langes, empyreumatisches Finale von beeindruckender Geradlinigkeit und Intensität, einfach unendlich; der Kalksockel und die Frucht verschmelzen vollständig, man wird an Puligny-Caillerets erinnert; in jedem Fall nähert sich der Mikulskis Goutte d'Or seit 2004 jedes Jahr ein wenig mehr dem Zenit.

Zweifellos ein sehr großer Wein. Langusten, Glattbutt, Seezunge; Delikatesse und Eleganz.

### **Meursault Genevrières 2020**

Eine würzige Floralität mit Veilchen, Lilien, Jasmin, Ginster, aber auch Zitronengras, Kreuzkümmel, Wacholderbeeren, grünem Pfeffer, würzigen Kräuterpflanzen wie Eisenkraut, Salbei, vietnamesischem Koriander, Bergamotte, Kurkuma; das Ganze schafft eine geheimnisvolle und bezaubernde Atmosphäre, das Kennzeichen dieses Crus. Weitere Aromen wie Weihrauch und Moschus erinnern an gewisse legendäre würzige Düfte unserer größten Parfümeure.

Am Gaumen vermischen sich Sahne und Coulis; Aromen von gelbem Pfirsich, Passionsfrucht, Blutorange, Mango, Ananas treten zu Tage; dazu kommen Szechuanpfeffer, Curry, Safran, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Senf mit Espelette-Pfeffer, Zuckerstange, gebrannte Mandeln, gebratene Aprikose und vieles mehr.

Das fabelhafte Finale ergreift sofort Besitz vom Verkoster, dringt in ihn ein, erobert ihn ohne mögliche Gegenwehr; es ist unendlich, kraftvoll und rassig, ein voller Erfolg. Der Ausbau ist einfach perfekt, er begleitet, macht geschmeidig und trägt dazu bei, das Finale weiter zu verlängern.

Dieser Genevrières ruft eher nach einer Sauce Béarnaise als nach einer Hollandaise, um ein dickes Stück Steinbutt oder ein gebratenes Lachssteak zu begleiten; oder probieren Sie ihn in ein paar Jahren mit Pfifferlingen oder sogar Morcheln zu einem Stück Kalbfleisch in Sahne (mit Senf oder Curry gewürzt), gefolgt von einem Gorgonzola.

### **Charmes Vieilles Vignes 2020**

Schon von der ersten Nase an ist die Sache klar: Wir haben es erneut mit einem großen Cru zu tun, wie es fast jedes Jahr der Fall ist und ganz besonders für diesen 2020. Die Wurzeln sind heute so tief, dass man mit ihrer Hilfe glatt die Nase beschreiben kann: unergründlich! Sie sind auch der Grund für die Frische des Weins: Sie haben bereits über trockene Jahrgänge wie 2005 und 2009 triumphiert, sodass ihre Aufgabe, Frische zu finden, fast 15 Jahre später – 15 weitere Jahre für diese Reben, die 2013 ihren 100. Geburtstag gefeiert haben – noch einfacher geworden ist ...

Kandierte Birne, kandierte Quitte, wunderschöner gelber Pfirsich und ebensolche Ananas, kandierte Orange, Bergamotte und Weihrauch, edle Öle aus Haselnüssen, Sesam, Cashewnüssen, Erdnüssen, Wacholderbeere, zauberhafter Kampfer, Weihrauch in flüssiger Form.

Ein außergewöhnlich geschmeidiger und sinnlicher Gaumen mit Aromen von Mango, Ananas, Banane, Aprikose, gelbem Pfirsich auf einem gerade frisch und mit reichlich Butter gebackenen Kuchen, Öle und Extrakte derselben Früchte, eine Palette an Gewürzen, insbesondere Viergewürz, Szechuanpfeffer, auch Safran, Curry, ein Hauch von Kreuzkümmel ... Es ist eine Flasche, mit der man sich Zeit lassen sollte, die es einem erlaubt, sich in dem Genuss, den dieser Wein bietet, zu verlieren.

Ein grandioses Finale, noch endloser als dasjenige des Genevrières, und das soll was heißen! Es durchdringt den Körper bis in die Knie und in die Fußsohlen; enorm, aber die ganze Zeit über majestätisch und elegant.